クッキングガイド

取扱説明書

ご使用になる前に
必ずお読み下さい

高級ステンレス使用

Double Leaves

ダブルリーブスは、販売終了品です。
この取扱説明書は２００６年製作です。
内容は現状にそぐわない場合や、部品の在庫がない場合があります。

Double Leaves 高級ステンレス使用

ステンレス圧力鍋

(作動圧力78キロパスカル：約1.8気圧)

もくじ

取扱説明

各部のなまえ …… 4
構造とはたらき …… 6
使い方の手順 …… 7
点検とおそうじ …… 10
トラブル …… 11

料　理

ごはん …… 12
赤飯 …… 13
ビーフカレー・ホワイトシチュー …… 14
ビーフシチュー …… 15
豆料理 …… 16
魚料理 …… 17
豚の角煮 …… 18
ふろふき大根 …… 19
茶わん蒸し …… 20
インターネットでレシピ200種類 …… 21
調理時間早見表 …… 22

その他

交換部品について …… 22

- 18-8ステンレスで清潔・堅牢(底面は18-0です)。
- 底三層構造で熱の伝わり方が均等。
- 200V電磁調理器対応。

PSC S 対人賠償責任保険付 製品安全協会

製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。
万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。
「消費生活安全法」に基づく特定製品として認定されています。

S CH・IH

日本電気工業会と製品安全協会による、200Vクッキングヒーター及び、IH調理器で安心してお使い頂ける製品として認定されています。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。
圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもとならないよう注意事項を守ってご使用下さい。
説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。

Double Leaves

圧力鍋は安全です。

注意事項を守って正しく使いましょう！

ご注意

注意事項（以下の項目を守ってご使用戴ければ、圧力鍋は安全です）

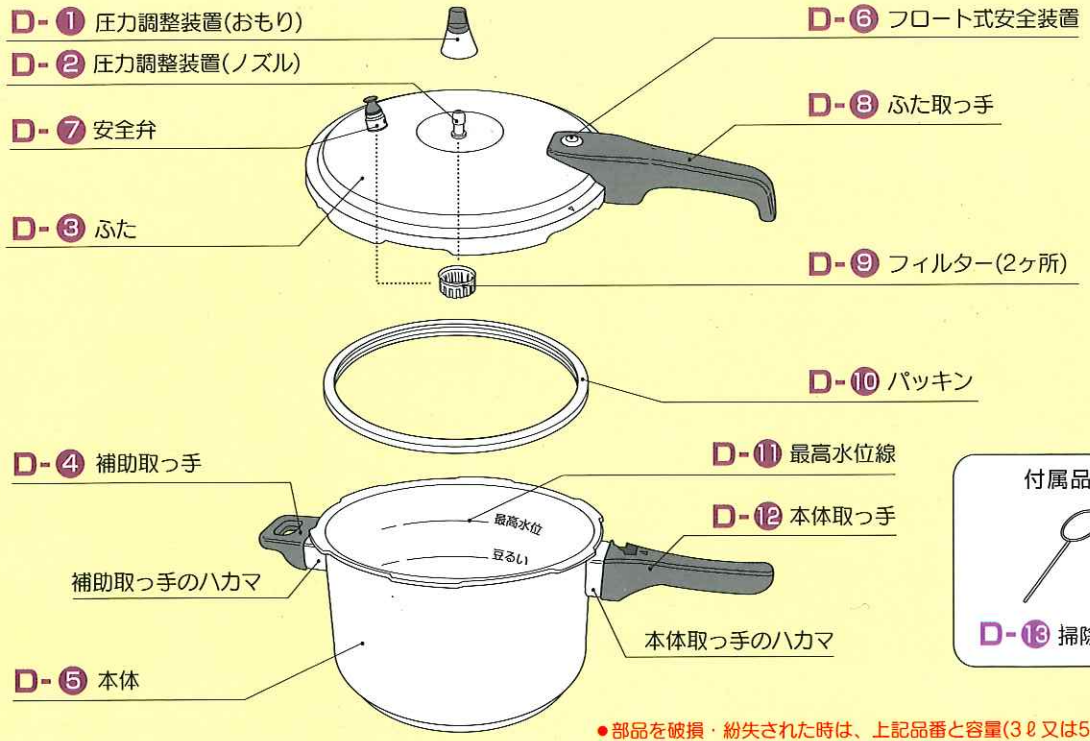
1. 空焚きは絶対にしないで下さい。
   (パッキン・取っ手の破損、変形・底圧着部分の剥離の原因となります。)
2. 使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
3. 取っ手の部分が熱くなる場合があります。(ガスをお使いの場合、炎が底面より大きくならないようにして下さい。取っ手が熱くなり、劣化変形します。)
4. ノズル・フィルターは使用する度に掃除をして下さい。
5. 加熱状態では衝撃を与えないでください。
6. 調理量は水・食材を合わせて最高水位線以下にして下さい。
7. 特に豆類(豆＋水)は絶対に豆るい線以下で使用して下さい。
8. 重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の油、多量の酒は使用しないで下さい。
9. カレー・シチュー等、粘性の高いルーを使用する料理には、ふたをとるか、普通の鍋ぶたを使って下さい。
10. 使用中又は使用後すぐは、絶対にふたを開けないで下さい。
11. ふたを開ける時は、中の圧力が完全に無くなったことを確認して、おもりをはずしてからにして下さい。
12. 加圧される時、体と蓋のかん合が正しいか再チェックして下さい。
    もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。
13. ガス及び全てのクッキングヒーター(100V・200V)に対応するものです。
14. 使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。
    又、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないで下さい。
15. もし、各部のネジ、ナットの緩みが有る場合は必ず追い締めをしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因にもなりますし、ノズル・安全弁・フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので十分ご注意の上ご使用下さい。
16. 調理器具の中に長時間料理を保存しないで下さい。

IHクッキングヒーターをお使いの場合

ＩＨクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。
従って「強」で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し使っているうちにゆっくりと変形していきます。
ＩＨの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。
まして空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。最初から「強」にせず、「弱→中→強」と予熱をしながら「強」にして下さい。
(注)最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因になります。
これは調理器具の寿命なので、少しでも長くお使いいただくには「弱～中」を心がけて下さい。

このたびは、弊社圧力鍋をお求めいただきまして誠にありがとうございました。
お求めの圧力鍋を正しくお使いいただくために、この「取扱説明書」をよくお読み下さい。
お読みになったあとは大切に保管し、わからない時に再読して下さい。

知っておきたい 各部のなまえ

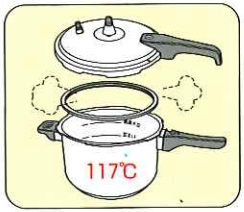


●部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量(3ℓ又は5.5ℓ)をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

Double Leaves

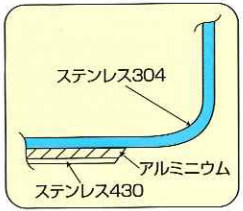
圧力鍋ってこんなにいいんです！

省エネルギー鍋



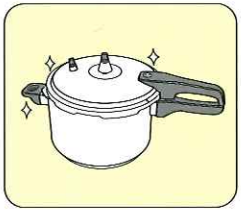
本体とふたとの間のパッキンが、必要以上に蒸気を逃さず鍋の中の温度を約１１７℃にするので調理時間が短縮できます。
作動圧力78キロパスカル
(約1.8気圧)

底3層構造



板厚１mmの本体ステンレスの外に、厚いアルミニウムと薄いステンレスを貼り合わせ(底圧 合計5.5mm) 下からの熱を分散させ、内部全体に熱が均等に伝わり調理がうまくできます。

高級ステンレス使用

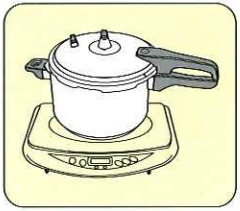


お手入れ簡単、保温性もよく丈夫で清潔にお使いいただけます。

柔らかく調理

圧力をかけて調理しますので材料がとてもやわらかくなります。お子様やご老人も安心して召し上がれます。

200Ｖ電磁調理器具対応



ガスレンジは勿論、IH電磁調理器具、ラジェントヒーター(200Ｖ) その他全てのクッキングヒーターにお使いいただけます。

だから安全なのです　圧力鍋の構造とはたらき

圧力を調整します

D-① 圧力調整装置(おもり)　D-② 圧力調整装置(ノズル)

沸騰するとおもりがゆれはじめ(回転はしません)、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。圧力鍋の中の圧力を常に78キロパスカルに保つ働きをする装置です。弊社商品のおもりは回転しません。弊社商品のおもりは、ゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので回転しないようにしています。

(注) ノズルに調理カス等が詰まっていないか確認してお使い下さい。

安全を見張ります

D-⑥ フロート式安全装置

本体にふたが正しくセットされないと圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロート式安全装置が上がっている場合)はふたをあけられないように設計された安全装置です。だれでも安心して使えるように工夫されています。

(注)「ふたを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。
必ず、STEP3・STEP4を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

(フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。しかし、内圧が上がり切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。)

D-⑦ 安全弁

圧力調整装置(ノズル)が目詰まりをした場合、この弁(安全弁)が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。

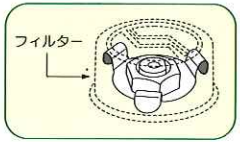
ノズルの詰まりを防止します

D-⑨ フィルター　D-⑬ 掃除ピン

調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。

(注) 常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、フィルターが取りついているかどうか必ず確認して下さい。
調圧装置と安全弁の2ヶ所に同じフィルターが付いています。

フィルターの取り付け、取り外しはネジ式ではございません。そのまま引っ張って取り外して下さい。
又、取りつけは、3つのツメが中に入るようにして押し込んで下さい。(右図参照)



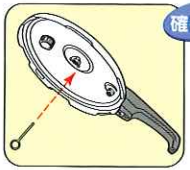
密閉します

D-⑤ 本体　D-③ ふた　D-⑩ パッキン

本体とふたを完全に密閉するためのものです。常に清潔にしてご使用下さい。シリコンゴムを使用していますので、無害です。(約2年で新しいものと交換して下さい。) ふたを体にセットしたとき、本体・パッキン・ふたとの間に余裕(ガタ・隙間)がありますが、加圧されますとパッキンが拡がって体・ふたに密着し密閉状態となります。

確認して下さい　使い方の手順

1 火にかける前に



確認1　D-② 圧力調整装置(ノズル)

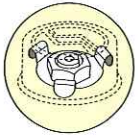
おもりを外し、毎回必ずノズルの詰まりは無いか、のぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。

確認2　D-⑩ ふたのパッキン

清潔なものが正しくセットされていますか？
パッキンは消耗品です。キズ･ヒビ･ワレがあったり弾力性が無くなったら交換して下さい。
そのまま使用しますとパッキン不良により、内容物が飛散する可能性があります。

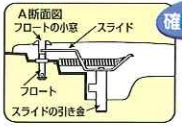
確認3　D-⑨ フィルター

穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか外して確認して下さい。
フィルターの取り付け・取り外しはネジ式ではございません。そのまま引っ張って取り外して下さい。
又、取りつけは3つのツメが中に入るようにして押し込んで下さい。



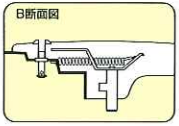
確認4　D-⑥ フロート式安全装置

スムーズに上下に動きますか？
(B図にて確認して下さい。)

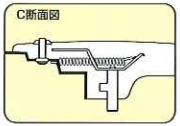


確認5　フロート式安全装置(ふた取っ手内側)

A図の状態でふたを体にセットして下さい。
[ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見ればスライドの先端が見えます。]



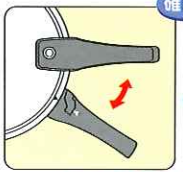
本体に正しくセット (ふた取っ手と本体取っ手が一直線) されると、図Bのようにスライドが本体取っ手のガイドにそって動きます。(加圧前)
[ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見てもスライドは見えません。]



加圧されますと、フロートの小窓からフロートが2mmぐらい出てきます。(図C)
もし、この状態にあるふたを体にセットしようとしても閉まりません。スライドの引き金を手前に引いて、Aの状態にしてセットして下さい。

確認6　調理容量

調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？
特に豆を調理する時は、豆と汁(水)を合わせて、必ず豆るい線以下にして下さい。

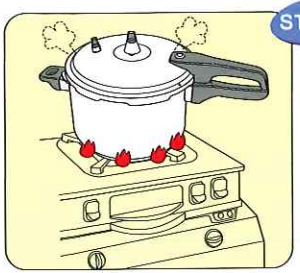


確認7　本体とふた取っ手

ふたは本体に正しくセットされていますか？
本体取っ手の▲マークと、ふたの▼マークを合わせふたを時計の針と同じ方向に廻して、本体とふたの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。
A図の場合は、ふたを体にセットできますがC図の場合はセットできません。スライドの引き金を引いて、A図のようにしてからセットして下さい。

加圧される時、体とふたのかん合が正しいか再チェックして下さい。
もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

2 火にかけてから



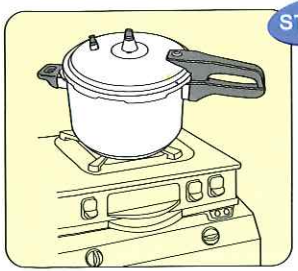
STEP 1 沸　騰

最初は強火にします。

ガスの場合は、炎が底面より大きくならないようにして下さい。(取っ手の寿命が短くなりますので) IHの場合は最初から強にせず、弱→中→強と予熱をしながら強にして下さい。

フロート式安全装置が上がった後、おもりがシュッシュッと音をたてて動き出したら（これを圧力鍋の慣用語で沸騰と呼びます）おもりが少し動く程度の弱火にします。

強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので必ず弱火にして下さい。



STEP 2 調理時間と蒸らし時間

所定の調理時間が来たら火を消して下さい。(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で、調理時間と呼びます) 火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。（これを圧力鍋の慣用語で蒸らし時間と呼びます）圧力鍋しかできない特徴です。

もし、火を消して自然放置で3分以内にフロートが落ちるようでしたら、蒸気が漏れております。パッキンその他を調べて下さい。

ご注意

1. 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。
蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。

2. 空焚きは絶対にしないで下さい。
パッキン・取っ手の破損、底圧着部分の剥離変形の原因となります。

3. おもりが動き出すまで（内圧が78キロパスカルに上がり切るまで)の間は安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。
又、少しの蒸気漏れは異常ではありません。

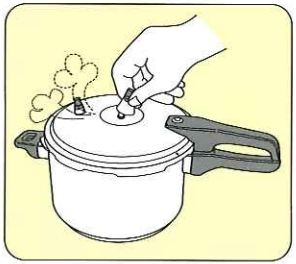
4. 又、内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチと音をだす事がありますが異常ではありませんのでご安心下さい。

5. 加圧される時、体とふたのかん合が正しいか再チェックしてください。もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

3 ふたを開ける時

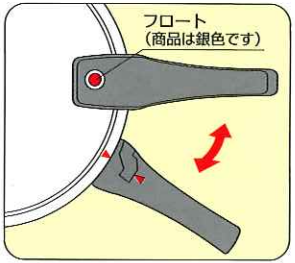
STEP3 フロート

フロートが沈んでいるか確認して下さい。



STEP4 蒸気を抜く

おもりを持って静かに手前へ傾けて下さい。(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを真っすぐ上に引っ張って外して下さい。



STEP5 ふたを開ける

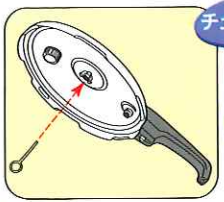
フロートが沈んでいるのを確認してふたを廻して(時計の針と反対方向に最初の▲マークの位置まで) 真上に持ち上げて外して下さい。

ご注意

1. 絶対に無理してふたを開けないで下さい。必ずSTEP3・STEP4を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。
2. おもりは急に外さないで下さい。中味が飛び出す恐れがあります。
3. 粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつく出る場合は、おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP 3・4・5の操作を繰り返して下さい。

急いでふたを開ける必要がある場合

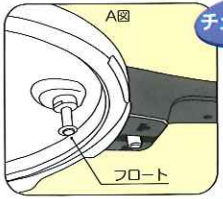
おもりを持って静かに手前へ傾けて蒸気を抜くか、おもりをつけたまま多量の水をかけて急冷して下さい。



チェック1 D-② 圧力調整装置(ノズル)

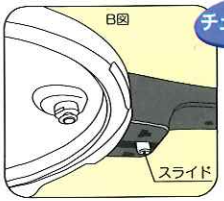
点検 ノズルの詰まり、フィルターの穴詰まりはありませんか？

お掃除 ご使用後にきれいに掃除して確認しましょう。詰まった時は、掃除ピンで取り除いて下さい。おもりの内部もきれいに洗いましょう。



チェック2 D-⑥ フロート式安全装置(ふた取っ手内側)

フロート弁はスムーズに動きますか？指でスライドの引き金をA図の右方向に引いた状態で、フロートが上下に動くか確認して下さい。(P-7参照)

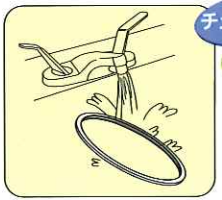


チェック3 スライドの動き確認

チェック2の状態で、スライドがA図～B図をスムーズにくり返せるか確認して下さい。(スプリングの確認)

チェック4 D-③ ふた D-⑤ 本体

お掃除
- 万一焦げ付いた時は、ふたをしないで湯を沸かし、しばらく置いてから、硬いナイロンタワシ等でこすってきれいにして下さい。小さな傷が付きますが問題ありません。
- 取っ手が緩んだ場合は、ドライバーで追い締めして下さい。

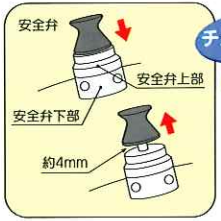


チェック5 D-⑩ パッキン

お掃除 調理物のカス等の付着が無いように、常にきれいに洗って水気を拭き取ってからふたに正常にセットして下さい。
パッキンは消耗品です。キズ・ヒビ・ワレがあったり、弾力性が無くなったら交換して下さい。そのまま使用しますとパッキン不良により、内容物が飛散する可能性があります。

チェック6 D-① 圧力調整装置(おもり)

お掃除 おもりは鉄にクロームメッキをしております。従って、金タワシ・みがき粉等で洗いますと、クロームメッキが剥がれることがありますのでご注意下さい。
ただ、剥がれても機能には何ら問題はございません。
おもりの中にスプリングが入っております。無理やりおもりをノズルに差し込んだ場合、スプリングが変形する場合があります。その時はスプリングを取り出し指やペンチで形をなおして、おもりの中のミゾに入れて下さい。



チェック7 D-⑦ 安全弁

お掃除 ご使用時に安全弁を上に引いて、4mmぐらい上がるか、又、手を放すと元の位置に戻るか確認して下さい。もし動かなければ安全弁の交換が必要です。
- 安全弁上部が緩んでいると、蒸気が漏れます。時計回りに強めに手で締めて下さい

こんなときには　トラブル

お客様相談室
☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343
受付時間／AM 9:00～PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

正常な場合

1 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
（フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。）
2 更に数分後、圧力調整装置のおもりが シュッシュッと動き出します。

これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点は、右記電話番号にお問い合わせ下さい。

	こんなとき	原　因	このようにします
A	体にふたをセット出来ない。(ふたが閉まらない)	①フロートの頭が上に上がって見える。(P7 C図)	P7　確認5・確認7を見て下さい。
		②本体とふたの噛み合わせが悪い。	ふたを開ける方向に強く動かして下さい。このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
B	体の取っ手がガタガタする。	①ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く閉めて下さい。
		②ステンレス製　ハカマの溶接外れ。	ハカマをお送り申し上げます。　弊社までご連絡下さい。
C	フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①ふたの上からフロートの小窓(1cm丸)を見ればスライドの先端が見え、フロートが上がるのを邪魔している。(P7 A図)	スライド調整が必要です。　弊社までご連絡下さい。
		②パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。　弊社までご連絡下さい。
D	フロートが浮き上がったが火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。　弊社までご連絡下さい。
		②ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のネジのゆるみ。	ふたの内側のフィルターを外し、ペンチかスパナで追い締めする。
		③ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のオーリングパッキンがいたんでいる。	オーリングパッキン交換(有料)が必要です。　弊社までご連絡下さい。
E	フロート式安全装置部から蒸気が漏れる。	フロートが上がるまではフロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。	しかし、内圧が上がりきれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません
F	おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりはゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
G	おもりの動きがおかしい。	おもりの中のスプリングが変形している。	スプリングを外してテストして下さい。(P10参照)　もしスプリングを外した場合、スムーズにおもりがふれるのであれば、スプリングの形を指かペンチで直して、もとのミゾに入れて下さい。
H	調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
		②空焚き。	完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。又、焦げている臭いがします。この時は鍋が非常に高温になっておりますので、冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
		③ノズル、フィルターに目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ないときは目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めて下さい。おもりを外してしばらく放置して置いて下さい。その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認してふたを開け、目詰まりの掃除をして下さい。
I	安全装置が作動した。	①ノズル、フィルターの目詰まり。	ノズル、フィルターを掃除してください。
		②おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けた。	おもりがゆれたら少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用しますと、安全装置が働き、内容物が飛散する可能性があります。
J	ふたの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。取っ手の所から水滴が落ちる。	①パッキンがぬれていた。	パッキンとパッキンを取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。
		②パッキンのキズ、破損、非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。　弊社までご連絡下さい。
		③フロート式安全装置の取り付け部分(内側)のネジのゆるみか、オーリングパッキンの不良。	ペンチかスパナで追い締めして下さい。オーリングパッキン不良の場合は交換(有料)が必要です。　弊社までご連絡下さい。

ご注意　取っ手が外れて鍋(ふた)が落ちて、火傷、ケガをする事がありますので、取っ手のがたつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。

炊く ○○ 白米ごはん／玄米ごはん

白米ごはん

材　料（4人分）

白米……3カップ(600cc)
水……3カップ弱(530cc)

作り方

①白米を洗い、圧力鍋に入れます。
②圧力鍋に入れ、強火に加熱し、沸騰後弱火で7分加熱し、火を止め15～20分置く。

玄米ごはん

材　料（4人分）

玄米……2カップ(400cc)
水……3カップ(600cc)

作り方

①玄米は良く洗って、水と共に圧力鍋に入れ、15分程度置いてからふたをセットし、強火にかけます。
②沸騰後弱火で20分加熱し、火を止め15分置く。

一口メモ

圧力鍋で炊いたごはんは少し黒ずんで見えるのは何故か？

(1) 圧力鍋で炊いた精白米が、一般の炊飯器で炊いたものに比べ、黄色っぽく、黒ずんだ色沢に見える現象は次のように説明出来ます。
(2) 圧力鍋の加圧時の加熱沸騰温度は117℃前後であり、一般の炊飯器の100℃に比べてかなり高温です。
圧力鍋の沸騰後の加熱時間を3分、6分、及び9分として炊飯すると、加熱時間6分以上と長くなるに伴って、いくぶん黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(3) 数社の圧力鍋について試験したところ、いずれによっても程度の差はあるが、黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(4) 黄色っぽく、黒ずんだ色沢は、米澱粉が吸水と加熱によって糊化状態、いわゆる炊けた状態になることによって生じるものであって、圧力鍋では急速かつ完全に糊化が進行し、透明感が増大するため、光の乱反射が少なくなり、黄色っぽく、黒ずんだ様に見えるものです。
従って普通の炊飯器で炊いたご飯と同様に食べても、圧力鍋によって炊いたご飯は何ら差し支えないものです。
(5) 以上のごとく、何ら差し支えないものですが、圧力鍋による炊飯にあたり、沸騰後の中火による加熱時間を短くすることにより、多少防げるものと思われます。

(参考)農林水産省食品総合研究所　分析栄養

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

メニューの使い方

このクッキングガイドに表示されている、水量沸騰時間、調理時間、蒸らし時間は一応の目安とお考え下さい。
新米・古米・浸し時間・火力・水の量によって出来上がりが多少違いますので、お客様のお好みに合わせた自分なりのレシピをお作り下さい。
材料は4～5人分を基準としております。
又、材料や味付けの工夫であなたなりにバリエーションを広げていただきますようおすすめします。

メニューの中の慣用語

■調理単位
カップ……1カップ200cc
大さじ……15cc
小さじ……5cc

■調理目安
沸騰時間…おもりがシュッシュッと音だして動き出すまでの時間
調理時間…沸騰から火を消すまでの時
蒸らし時間…火を消し、余熱を利用してする時間。

蒸す 炊く 赤　飯

赤飯(蒸す場合)

材　料（4人分）

もち米……3カップ
小豆……1/3カップ

作り方

①小豆はひたひたの水と共に鍋に入れ、火にかけ沸騰すればザルにあげてゆで汁を捨てる。
(ゆでこぼし)
次に圧力鍋に小豆を入れ、水1カップ強を加えてふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で3分加熱し火を止め10分置く。
②もち米を洗って小豆のゆで汁につけ一晩置き、蒸す30分前にザルにあげ水気を切っておく。
③圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀を敷いてクッキングシートを敷き、②と小豆を広げて入れふたをセットし、強火にかけ沸騰後弱火で10分蒸し、火を止めて約10分置く。

赤飯(炊く場合)

材　料（4人分）

もち米……3カッ
小豆……1/3カッ
栗……10
A［小豆のゆで汁と水合わせて
　2+2/5カップ(もち米の80%

作り方

①小豆は蒸す場合と同様にゆでる。
②栗は皮をむき4ッ切りにし水につけあくを抜く。
③圧力鍋にもち米を洗って入れ①、②Aを入れ、好みで塩小さじ2/3杯入てふたをセットし強火にかけ、沸騰弱火で5分加熱し火を止め、約10分らす。

一口メモ

小豆をゆでるのも、炊きおこわも、とても短時間で手軽です。
パラリと艶良く仕上げるには、むらし終わりを手早く飯きり等の広やかな物に切るように広げて、風を当てると良いです。
新米・古米・浸し時間・火力・水の量によって出来上がりが多少違いますので、お客様のお好みに合わせた自分なりのレシピをお作り下さい。

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{3}{5}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

ビーフカレー／ホワイトシチュー

ビーフカレー

材　料（4人分）

牛肉……250g
玉ねぎ……2個
じゃが芋……3～4個
人参……1本
かぼちゃ……1/4個
ローリエ・にんにく……各少々
バター……大さじ1杯
水 4カップ、スープの素……2個
固形カレールー……6個
ご飯、薬味……4人分

作り方

①牛肉はひとくち大、玉ねぎは4ツ切り、人参、じゃが芋、かぼちゃは乱切り、にんにくはみじん切りにする。
②圧力鍋を火にかけ、バターとにんにくを入れて香りを出し、①の材料を加えて軽く炒め、ローリエと水、スープの素を加え煮立ててあくを取る。
③ふたをセットして強火にかけ沸騰後、弱火で5～8分煮てから火を止め、約15分ほどそのまま置く。
④圧力が抜ければ、ふたを取りカレールーを加えて、ふたを取ったままでしばらく煮立てて味を整える。

ホワイトシチュー

材　料（4人分）

とりもも肉……300g
じゃが芋……2個
人参……1本
プティ玉ねぎ……200g又は大1個
マッシュルーム……50g
ブロッコリー……1/2株
バター……大さじ1杯
水……2カップ、スープの素1個
牛乳……1カップ
固形シチュウの素……5個
ローリエ……1枚

作り方

①とりももは3㎝角に、じゃが芋、人参は大きく乱切り、プティ玉ねぎは皮をむいておく。
②圧力鍋を火にかけバターを溶かし①を炒めて水、スープの素、ローリエ、マッシュルームを加え、煮立ててあくを取りふたをセットする。
③強火にかけ沸騰後、弱火で5分煮て火を止め、約15分そのまま置いてからふたを取り、牛乳・シチューの素を加えてふたを取ったまま火にかけ、とろみをつけて味を整える。
小房に分けて茹でたブロッコリーを加えて仕上げる。

一口メモ

カレールーは、各メーカーのを組み合わせて使うとこくが出ます。
野菜はつぶれることを考えて大きく切り、あくはしっかり取ってから煮込むとおいしく出来上がります。
カレー・シチュー等は、対流しにくいので焦げ付きにご注意下さい。

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

ビーフシチュー

材　料（4人分）

牛肉(バラ肉やスネ肉)……約500g
A　塩、こしょう、パプリカ、小麦粉
サラダ油……大さじ1～2杯
玉ネギ……1個
にんにく……1片
バター……大さじ1杯
小麦粉……大さじ2杯
赤ワイン……1/3カップ
B　水3カップ、スープの素…2個
　トマトピューレ…1/3カップ
　ローリエ……1枚
プティオニオン……200g
(または玉ネギ大1個)
じゃが芋……中2～3個
人参……小1本
マッシュルーム……1パック
セロリ、アスパラガス
　グリーンピース等……適量
バター……大さじ1杯
C　デミグラスソース…1/3カップ
　ケチャップ……大さじ2杯
　塩……小さじ1杯
　こしょう……少々
　好み砂糖

作り方

①牛肉は3～4㎝角に切り、にんにくみじん切り、玉ネギは薄切りにする。
②圧力鍋を火にかけ、サラダ油を加え牛肉にAをからませて表面が焦げ位に焼いて取り出す。鍋の余分なをふき取りバターを入れ、にんにく玉ネギを炒め、小麦粉を加える。っぽさが消える程に更に炒め、肉赤ワインを入れ少々煮込み、アルールをとばしてからBを加えふたセットし、強火にかける。
③沸騰後、弱火で5～10分煮込み火止めて10分程そのまま置き、圧力下げる。
④プティオニオンは丸ごと皮をむき、ゃが芋は皮をむいて4つ切り、人参乱切りにする。
⑤フライパンを火にかけ、バターをかし④をいためて③に加え、再びたをセットし強火にかける。沸騰後弱火で3分煮込み火を止め、10分そのまま置く。
⑥圧力が下がればふたを取ってCを加え時々かき混ぜながら強火で煮込みつやが出れば味を整えてセロリやスパラガス等を加えて仕上げる。

ワンポイントメモ

牛肉をまず炒めてから煮込み、柔らかくしてから野菜と煮込みます。
野菜は大きめに切る事と、圧力をかけすぎてつぶさないように注意して煮込みます。
時には野菜と仕上げの調味料Cを加えて、ふたを取って様子を見ながら煮込むのも良いでしょう。又、シチュー等とろみをしっかりつけて煮込む場合は、ふたをセットして煮込むと鍋全体に上手に圧力がかからず、こげたり、むらが出ます。
気をつけましょう。シチュー等は対流しにくいので、焦げ付きにご注意下さい。

注　このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

黒豆／金時豆・白いんげん甘煮

黒　豆

材　料（4人分）

黒豆……4カップ
A
- 40℃の湯……10カップ
- 砂糖……320g
- 濃口醤油……80cc
- 塩……大さじ1杯弱

古釘……ひとにぎり

作り方

①古釘は熱湯をかけてからガーゼ等で包み、Aと共に圧力鍋に入れ砂糖が溶ければ黒豆を洗って加え一晩置く。
②蒸し簀を載せてからふたをセットし強火にかけ沸騰後弱火で20～25分煮込み火を止め冷めるまで置く。
③ふたと蒸し簀を取って火にかけ、沸騰後弱火で30分～1時間煮る。

一口メモ

- 豆と調味料の割合が決まっている為しわがよらず柔らかく仕上がります。常に煮汁に浸しておくとかたくなりません。汁が少なくなれば湯を足して調節して下さい。炊き上がり煮汁につけて置くと更に味がよくなじみます。
- 豆は新しい、古いの違いで柔らかさが変わります。一度圧力をかけて沸騰させ火を止めて後、様子をみながらふたを取って煮る作業を身につけて下さい。又、柔らかすぎた時は豆をひきあげ、汁のみ煮詰めてから豆をもどして味をなじませると良いでしょう。

金時豆・白いんげんの甘煮

材　料（4人分）

各種乾燥豆……3カップ
A
- 砂糖……300g
- 塩……小さじ2/3
- 淡口醤油……少々

作り方

①金時豆、とら豆、うずら豆は8カップの水につけ約6時間置き、つけ汁ごと圧力鍋に入れふたをセットし、強火にかけしっかり沸騰すれば火を止めしばらく置く。
②白いんげんは3倍の水につけて一晩置き、そのまま火にかけて沸騰させ、ゆで汁を捨ててもう一度同じ位の水と共に火にかけゆでこぼしをする。
(白いんげんは、ゆでこぼしをする事により、あくが抜けて白く仕上がる)
次に圧力鍋に白いんげんを入れて、しっかりつかる位水を入れふたをセットし火にかけ、沸騰すれば火を止めしばらく置く。
③①、②共にふたを取って豆が柔らかくなるまで様子を見ながら火にかけ柔らかくなればAを加えて少々煮込み火を止め汁に浸けてしばらく置き、味を含ませる。

注　このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{3}{5}$を目安として下さい。但し調理時間・蒸らし時間は変わりません。

注　豆料理は豆の皮がはがれて、詰まりやすいので必ず豆ゆるい線以下でご使用ください。
又、何度か料理される時でも毎回フィルター・ノズルをその都度掃除してからご使用下さい。

重曹、タンサン(炭酸水素ナトリウム)は使用しないで下さい。

煮る　鰯の辛煮／鰯の生姜煮

鰯の辛煮

材　料（4人分）

大羽鰯……約500g
生姜せん切り……10g
赤唐辛子……約2本
梅干し……大2個
昆布……約5cm
竹の皮又はクッキングシート
A　酢……大さじ2杯
　濃口醤油……1/3カップ
　酒……1/2カップ

作り方

①鰯はうろこと頭を取り水洗いして2cmの筒切りにし、内蔵を抜き取る。
②圧力鍋に水につけて柔らかくした竹の皮や、クッキングシートを切り目を入れて敷き、昆布を置いて①を並べるように入れ、せん切り生姜、種を取った赤唐辛子、梅干しを散らすように載せAを加える。
③ふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で10分煮込み火を止めて冷えるまで置き、ふたを取って強火で汁を煮詰める。

鰯の生姜煮

材　料（4人分）

鰯(中)……8尾
A　水……約1カップ
　濃口醤油……大さじ3杯
　酒……大さじ3杯
　みりん……大さじ3杯
　砂糖……少々
　生姜……10g

作り方

①鰯はうろこを取り新鮮なものならそのまま洗って圧力鍋に並べ、(又は頭、内蔵を取って) Aを加えてヒタヒタの煮汁になるように水で調節し、千切り生姜を散らす。
②ふたをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で5～10分煮て火を止め、約15分置いて後ふたを取ってつぶさないよう盛り付ける。(好みでふたを取ったままで少々汁を煮詰める)

一口メモ

- 竹の皮等を敷くと焦げ付きにくく、穴明きのステンレスの落としぶたがあれば、のせてふたをセットして炊くと味が全体によくなじみます。小さな鰯は丸ごと使っても良いでしょう。
- 圧力鍋だと煮汁が濁らず、つぶれずに短時間で炊き上がります。他の魚でもお試し下さい。

注　このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{3}{4}$を目安として下さい。但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

豚の角煮

材　料（4人分）

豚バラ肉の塊……800g
青梗菜……2株
ネギ……10㎝
生姜うす切り……2～3枚
辛子……適量
A
- 濃口醤油……1/2カップ
- 酒……1＋1/2カップ
- みりん……1/2カップ
- 黒砂糖……1/4カップ（又は砂糖）
- 茹で汁……1カップ
- 生姜うす切り……1片分

作り方

①圧力鍋に豚肉を半分切って、ネギ生姜と水を肉がつかる程度加え、ふたをセットし強火にかける。
沸騰後弱火で15～20分程煮込み火を止めて圧力が下がるまで置く。
② 豚肉を4㎝角位に切り、圧力鍋に入れAを加えて、落としぶたの代わりに蒸し簀をのせ、ふたをセットし強火にかける。
③沸騰後弱火で10分煮込み、火を止め圧力が下がれば、ふたを取って火にかけ、つやが出るまで煮つめる。
④茹でた青梗菜と共に器に盛り、茶こしでこして煮汁をかけ、辛子を添える。

一口メモ

豚を茹でる際には、おからを加えたり、米のとぎ汁で茹でると脂がとれてさっぱり仕上がりますが、よく洗ってそれぞれの臭みを抜かなければなりません。
今回は、ゆで汁もスープ等に利用出来、肉もすぐに使えるよう水で茹でました。
又、煮込むと肉はかなり小さくなり、煮つめすぎると固くなりますので、様子を見ながら仕上げて下さい。

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

煮る ふろふき大根／野菜のおにしめ

ふろふき大根

材　料（4人分）

大根……600g(約1/2本)
昆布……7㎝ 1枚
A
- 水……約3カップ
- みりん……大さじ3杯
- 塩……小さじ1/2杯

B
- 白みそ ……60g+水 大さじ3杯
- みりん……大さじ1杯
- 砂糖……大さじ3杯
- すりごま……大さじ4杯

作り方

①大根は2～3㎝厚さに切って厚目に皮をむき、昆布とAと共に圧力鍋に入れふたをセットして強火にかけ沸騰後弱火で約8分加熱し、火を止め約10分置く。
②Bを小鍋に合わせ、よく混ぜ火にかけてひと煮立ちさせる。
③①を器に盛り、②をかける。

一口メモ

圧力鍋だと煮くずれせず、又、里芋やこんにゃく、平天等も一緒に煮込むとボリュームが出ます。
色々の野菜を圧力鍋にゴチャゴチャに入れず、それぞれをかためて並べて煮込みます。又、サイズや厚さをそろえて切って煮込むと煮くずれが少ないです。
圧力鍋で野菜を煮る時は、ちょっと短めに圧力をかけて煮込み、余熱で中まで火を通し、ふたを取って様子を見ながら仕上げるコツをつかむと応用が出来ますョ。

野菜のおにしめ

材　料（4人分）

かぼちゃ……300
里芋(3㎝位のもの)……300
人参(太め)……100
レンコン……100
生椎茸……100
高野豆腐……1
A
- だし……約2カッ
- みりん……大さじ1
- 淡口醤油……大さじ2
- 砂糖……大さじ3
- 塩……小さじ1

作り方

①かぼちゃは種をスプーン等でくり抜き柔らかい部分をきれいに取って3㎝角に切る。
里芋は皮をむき、レンコン人参は皮をむいて1㎝厚さに切る。
高野豆腐はもどして8切れに切り、椎茸は石づきを取っておく。
②圧力鍋に椎茸以外の①とAを入れひたる位にだしで調節しふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分煮込み火を止めて約10分置く。
③ふたを取って椎茸を加え材料の様子を見ながら弱火で少々煮込む。

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

蒸す ・・ 茶わん蒸し／あんかけ茶わん蒸し

茶わん蒸し

材　料（4人分）

- 卵……2個
- 鶏ササミ……1本
- 焼き穴子……4切
- 海老……4尾
- 生椎茸……小4枚
- かまぼこ……4切
- ぎんなん、ゆり根……各適量
- みつば……8本
- A
  - だし……2カップ
  - 塩……小さじ2/3杯
  - 淡口醤油……小さじ2/3杯
  - みりん……小さじ2/3杯

作り方

①ササミはそぎ切りにし、淡口醤油砂糖で下味を付け、海老は茹でてから殻をむき、椎茸は花切り、ぎんなん、ゆり根はそれぞれ茹でておき、みつばは色よく茹でて2本ずつ結んでおく。

②ボールに卵を割り入れ泡立て器を左右に振ってよくほぐし、Aを少し温めて徐々に加えておく。

③器にみつば以外の材料を入れて②を茶こしでこしながら流し入れ、圧力鍋に2カップの水を入れ、蒸し簀を敷いて並べ、ふたをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で2分蒸し、火を止めて5分置く。

④器を取り出し、みつばをかざりふたをして供す。

あんかけ茶わん蒸し

材　料（4人分）

- 卵液
  - 卵……2個
  - だし……1＋1/2カップ
  - みりん……大さじ1/2杯
  - 淡口醤油……小さじ1杯
- あん
  - だし……1杯
  - みりん……大さじ1杯
  - 淡口醤油……大さじ1/2杯
  - 塩……小さじ1/4杯
  - 水どき片栗粉……大さじ1/2杯
  - 生姜汁……大さじ1/2杯

作り方

①卵液は同様に作り、器に入れて圧力鍋で同様に蒸します。

②あんは鍋にだし、調味料を合わせにかけカニ身やエビミンチ、鶏ミンチ等を加えて火を通し、水どき片栗粉で艶良く濃度をつけ、生姜汁を効かせて仕上げます。

①にあつあつのあんをたっぷりかけて、スプーンをそえて供します。

一口メモ

圧力鍋だと巣が立つ心配がありません。時には具を入れずにあんかけ茶わん蒸しもめずらしく、うんと応用が出来ます。ただし、普通の茶わん蒸しは卵の4倍のだし、あんかけの場合は3倍のだしと覚えて下さい。

注 このレシピは、5.5ℓの圧力鍋を使用して作りました。3ℓ圧力鍋の場合、分量が入らない場合もあります。その時は$\frac{2}{3}$を目安として下さい。
但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

FROM WEBSITE

http://www.wonderchef.jp/

インターネットホームページ では、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。

検索用ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

ホームページの内容

- レシピ検索
- 圧力鍋についての詳しい説明
- Q&Aページ
- ワンダーシェフの特徴説明
- 質問受付
- ワンダーシェフのラインアップ

など

http://www.wonderchef.jp/m/

モバイルページ では、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。

上記アドレスをインターネット対応携帯電話に入力していただくか、QRコードを読み取って下さい。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

モバイルページで出来る事

- 材料からのレシピ検索
- ユーザー登録
- カロリーからの検索
- 質問受付
- 料理国籍からの検索

インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています！

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。

和食

◆蒸す
- あんかけ茶碗蒸し
- 椎茸シュウマイ
- 赤飯
- 卵豆腐
- 茶碗蒸し

◆煮る
- あさりの佃煮
- あさりのワイン蒸し
- いなり寿司
- いわしの辛煮
- いわしの生姜煮
- 枝豆の塩茹で
- かぼちゃの甘辛煮
- 関西風おでん
- 牛タンの味噌漬け
- 牛肉と新ごぼうの煮物
- 牛肉のしぐれ煮
- 切り干し大根
- 金時豆の甘煮
- 栗きんとん
- 黒豆
- 鶏飯
- 五目豆
- さんまの南蛮煮
- ししゃもの昆布巻き
- じゃがいものそぼろ煮
- じゃこの佃煮
- 白いんげんの甘煮
- スナップえんどうの玉子とじ
- たこと大豆の柔らか煮
- 豚骨
- なすの含め煮
- 肉じゃが
- ひじきの煮物
- 豚汁
- 豚の角煮
- ふきと油揚げの煮物
- 豚もつの煮込み
- ふろふき大根
- みそ煮豚ステーキ風
- 野菜のおにしめ
- 茹で豚
- 茹で豚のにんにく醤油漬け

◆炊く
- 青豆ごはん
- 玄米ごはん
- 五目炊き込みごはん
- 赤飯(炊く)
- 白米
- 白米かゆ
- 松茸ごはん

洋食

◆蒸す
- シーフードと野菜ドレッシング
- 手羽の柔らか唐揚げ

◆煮る
- ヴィシソワーズ
- オックステールシチュー
- 牛すね肉の赤ワイン煮
- 牛肉のイタリア風煮込み
- クラムチャウダー
- シーフードミックスのトマト煮
- 白いんげん豆のチリコンカン
- 白いんげん豆のトマト味ミネストローネ
- 白菜とロースハムのスープ煮
- 大豆のポークビーンズ
- タンシチュー
- チキンフリカッセ
- 鶏の赤ワイン煮
- 鶏のカレークリーム煮
- 鶏のパプリカ風味スープ
- ナスと挽肉のカレー
- 人参のポタージュ
- ハッシュドビーフ
- ビーフカレー
- ビーフシチュー
- ポークソテーのトマト風味
- ポットロースト
- ボルシチ
- ホワイトシチュー
- 本格ポークカレー
- ラザニア
- レンズ豆のカレー

中華

◆蒸す
- シュウマイ
- スペアリブのケチャップ味
- スペアリブのトウチ蒸し
- 肉団子のもち米蒸し

◆煮る
- 海老のチリソース
- 牛タンの炒め物
- ジャージャー麺
- 鯛の中華かゆ
- 中華おこわ
- 中華風肉団子のスープ煮
- 中華風水炊き
- 手羽先の煮込み
- 棒々鶏風サラダ
- 回鍋肉（ホイコーロー）
- 焼豚

これらのレシピを見る事が出来ます

多国籍

- クッパ（韓国風汁かけごはん）
- コムタンスープ
- 参鶏湯（サングタン）
- 冷麺

お菓子・デザート

- イチゴジャム
- おはぎ
- カスタードプリン
- カップケーキ
- かぼちゃのプリン
- 金時豆の甘煮
- 栗のケーキ
- ココナッツ団子
- 白玉あずき
- スイートポテト
- タピオカのココナッツミルク
- つぶあん（おはぎ用）
- 冷やしいるこ
- リンゴのコンポート

下ごしらえ・ソース

- 肉
- 野菜
- 豆
- 魚介類

◆ソース
- 基本のトマトソース
- ミートソース

圧力鍋を使うと、すばやく簡単に健康的な本格料理が楽しめます。
また、材料や味付けの工夫で、あなたなりのバリエーションを広げて頂きます。うおすすめ致します。

Double Leaves 調理時間早見表

- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Double Leaves 5.5ℓ圧力鍋(78キロパスカル)を使い、水の分量には調味料を含みます。
- 調理時間とは、おもりが動き出した時(沸騰)から火を消すまでの時間です。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使い下さい。

	材料	調理法	分量	大きさ	水量	調理時間	蒸らし時間
肉	牛スネ肉	煮る	600g	5cm角	5カップ	30分	10分
	豚ロース肉	煮る	600g	かたまり	10カップ	20分	10分
	とりもも肉	蒸す	600g	4枚	4カップ	7分	10分
魚	たこ	ゆでる	500g	かたまり	5カップ	25分	10分
	いわし	煮る	中8尾		4カップ	30分	10分
野菜	じゃが芋	ゆでる	500g	丸ごと	4カップ	10分	5分
	たけのこ	ゆでる	400g		5カップ	15分	10分
	かぼちゃ	蒸す	1kg	1/6位に切る	4カップ	3分	5分
	にんじん	煮る	300g	丸ごと	3カップ	7分	5分
	なす	蒸す	6個	丸ごと	4カップ	3分	2分
	大根	ゆでる	600g	3cm輪切り	5カップ	10分	5分
	さつま芋	蒸す	600g	丸ごと4本	4カップ	5分	5分
	ごぼう	ゆでる	中1本	5cm乱切り	4カップ	4分	3分
	キャベツ	蒸す	中1株	丸ごと	4カップ	8分	5分
	とうもろこし	ゆでる	600g	丸ごと2本	5カップ	5分	5分
豆	あずき	煮る	2カップ	(洗ってすぐ)	5カップ	18分	自然冷却
乾物	干ししいたけ	煮る	40g	10枚	4カップ	13分	10分
	高野豆腐	煮る	6枚		6カップ	0分	10分
麺	マカロニ	ゆでる	200g		6カップ	3分	急冷
卵	ゆで卵	ゆでる	5個		6カップ	2分	3分

※分量は5.5ℓの圧力鍋用ですので、3ℓ圧力鍋の場合分量が入らない場合もあります。
その時は$\frac{3}{5}$を目安として下さい。但し、調理時間、蒸らし時間は変わりません。

交換部品について

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
お問い合わせは必ず「Double Leaves」の容量及び部品番号
お買い上げの販売店、又は弊社お客様相談室までお
付け下さい。

部品番号	部品名	小売価格	税込価
D-①	圧力調整装置(おもり)	1,000円	1,050
D-④-3	補助取っ手3ℓ	1,000円	1,050
D-④-5.5	補助取っ手5.5ℓ	1,000円	1,050
D-⑧	ふた取っ手	1,500円	1,575
D-⑨	フィルター	500円	525
D-⑩-3	パッキン	1,000円	1,050
D-⑩-5.5	パッキン	1,000円	1,050
D-⑫	本体取っ手	1,300円	1,365
D-⑬	掃除ピン	300円	315
D-⑭-3	蒸し簀3ℓ(別売部品)	1,000円	1,050
D-⑭-5.5	蒸し簀5.5ℓ(別売部品)	1,000円	1,050
D-㉒-3	ガラス蓋18cm(別売部品)	1,000円	1,050
D-㉒-5.5	ガラス蓋22cm(別売部品)	1,000円	1,050
D-⑯	取扱説明書	200円	210

(別途消費税と送料をご負担下さ

注 ダブルリーブス圧力鍋は、作動圧力78キロパスカル(約1.8気圧
他社の料理ブックを参考にされる場合、作動圧力をご確認
作動圧力が違う場合は、料理時間を調整して下さい。

お客様相談室
☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
受付時間／AM 9:00～PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

Double Leaves

ステンレス圧力鍋　姉妹品

●全サイズ共(200V) IH調理器及び、ガスにご使用できます。

家庭用3サイズ

プロユースミドル2サイズ

プロユースビック2サイズ

DATA：1		サイズ	
商品サイズ	商品重量	商品サイズ(外寸) W×D×Hmm	本体サイズ(内寸) φ×Hmm
3ℓ	1.8kg	390×210×187	φ180×113
4.5ℓ	2.3kg	435×240×203	φ210×128
6ℓ	2.4kg	435×240×240	φ210×168
8ℓ	3.2kg	258×360×245	φ230×190
10ℓ	3.4kg	258×360×290	φ230×240
15ℓ	6.6kg	425×310×315	φ280×242
20ℓ	7.2kg	425×310×397	φ280×320

DATA：2		容量	
商品サイズ	白米最大炊量	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆るい線)
3ℓ	3合	2.0ℓ	1.0ℓ
4.5ℓ	5合	2.8ℓ	1.4ℓ
6ℓ	8合	3.8ℓ	1.9ℓ
8ℓ	1升	5.0ℓ	2.5ℓ
10ℓ		5.8ℓ	2.9ℓ
15ℓ		10.0ℓ	5.0ℓ
20ℓ		13.2ℓ	6.6ℓ

品名：ダブルリーブス圧力鍋 5.5ℓ
品番：601001

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類　ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)　1.0mm
はり底 {アルミニウム　4.0mm
ステンレス鋼(クロム18%)　0.5mm
●寸　法　22cm　合計(底の厚さ) 5.5mm
●満水容量　5.5ℓ

取扱い上の注意
イ．空焚きは絶対しないでください。
ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ．とっての部分が熱くなる場合があります。
ニ．なべに三分の二(ただし、豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。
ホ．重曹を直接入れて料理しないこと。
ヘ．多量の油を入れて使用しないこと。
ト．なべの中に長時間、材料を保存しないでください。
チ．加熱状態では衝撃を与えないこと。
リ．使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。
ヌ．使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社　ワンダーシェフ
〒561-0825　豊中市二葉町1-19-19
☎ 06(6334)4341(代)

●その他の材料／取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度180度)
おもり：鉄(クロームメッキ加工)

掃除ピン

品名：ダブルリーブス圧力鍋 3.0ℓ
品番：600998

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類　ステンレス鋼(クロム18%、ニッケル8%)　1.0mm
はり底 {アルミニウム　4.0mm
ステンレス鋼(クロム18%)　0.5mm
●寸　法　18cm　合計(底の厚さ) 5.5mm
●満水容量　3.0ℓ

取扱い上の注意
イ．空焚きは絶対しないでください。
ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ．とっての部分が熱くなる場合があります。
ニ．なべに三分の二(ただし、豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。
ホ．重曹を直接入れて料理しないこと。
ヘ．多量の油を入れて使用しないこと。
ト．なべの中に長時間、材料を保存しないでください。
チ．加熱状態では衝撃を与えないこと。
リ．使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。
ヌ．使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社　ワンダーシェフ
〒561-0825　豊中市二葉町1-19-19
☎ 06(6334)4341(代)

●その他の材料／取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度180度)
おもり：鉄(クロームメッキ加工)

高級ステンレス使用
Double Leaves

お客様相談室
圧力鍋連絡協会 会員
株式会社ワンダーシェフ
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎06(6334)4349　FAX 06(6334)4343
受付時間／AM 9:00～PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
http://www.wonderchef.jp/
web@wonderchef.jp

(この取扱説明書は2006年現在のもので、商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい